

Школьное питание г.о.Жигулевск  
 директор С.А.Кустова

Согласовано

Меню на "22" ноября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

5 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат, поре, майонез, сыр, соль. Изюм, масло растит. хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйцо кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит. мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,95	9,24	8,95	29	233,95
ПР	Курник (мука пшен., маргарин, соль йодир., свишка, картофель, лук репч., филе куриное, шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>26,90</b>	<b>28,54</b>	<b>113,54</b>	<b>832,21</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,36</b>	<b>50,79</b>	<b>191,71</b>	<b>1440,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "22" ноября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
298/540	Куриные шарики с соусом красным основным(мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука, соль, йод, масло растит., хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растит. (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</b>
<i>обед</i>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод, соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
ПР	Курник (мука пшен., маргарин, соль йодир., свинина, картофель, лук репч., филе куриное, шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>103,73</b>	<b>26,90</b>	<b>28,54</b>	<b>113,54</b>	<b>832,21</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>53,23</b>	<b>50,31</b>	<b>175,96</b>	<b>1398,65</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством